Cipolline in agrodolce con pomodoro

Per 4 persone

600 gr cipolline borrettane

30 gr zucchero

50 ml aceto balsamico

40 gr burro

3 gambi di prezzemolo

1/3 di vasetto di passata di pomodoro " l'albero d'argento"

Accendere il fuoco sotto la pentola a pressione piccola e far sciogliere il burro;aggiungere lo zucchero e mescolare fino a che il tutto non si amalgama bene. Unire quindi l'aceto balsamico poi le cipolline e il prezzemolo. Mescolare bene,lasciare amalgamare e aggiungere la passata di pomodoro quindi, per finire, l'acqua calda a coprire non completamente le cipolline perchè a cottura ultimata risulti un sughetto rappreso e non acquoso.Chiudere la pentola e dal fischio calcolare 7-8 minuti. Se il sughetto dovesse essere ancora acquoso farlo rapprendere per altri minuti a pentola scoperta.